fri-jado

Principales fonctionnalités

- Achat spontané, présentation de la cuisson avec un panorama à 270°
- Technologie de correction de la cuisson garante d'une cuisson uniforme et économe en énergie
- Système de nettoyage complètement automatique - aucune supervision

Caractéristiques normales

- Four à 9 plaques d'une hauteur de 3 1/4"
- Niveaux réglables par étapes de 1 1/8"
- Capacité: jusqu'à 180 petits pains par fournée
- 250 programmes avec jusqu'à neuf phases
- 3 vitesses de circulation de l'air programmables
- Générateur de vapeur sans bouilloire à différents niveaux de vapeur, programmable
- Support sur roulettes au design coordonné de série
- Portes courbes à double vitrage pour une isolation et une sécurité parfaites
- Accessible des trois côtés, portes verrouillées du côté client
- Intérieur en acier inox sans soudure, extérieur en acier inox

Accessoires

- Plaques de cuisson, grilles 15 6/8x23 5/8"
- Poignée de verrouillage de porte du côté client
- Système de filtration de l'eau

Présentation panoramique des produits

Commandes intelligentes

Portes à double vitrage

Nettoyage complètement automatique

Multisseries

Bakery Multisserie stand alone

À l'avant-garde du marchandisage et de la cuisson visuelle, le Multisserie est conçu pour créer une vitrine séduisante dans votre magasin et démultiplier l'attrait de vos produits. Offrant un panorama à 270° et un éclairage halogène brillant, c'est le summum de la présentation des produits appétissants.

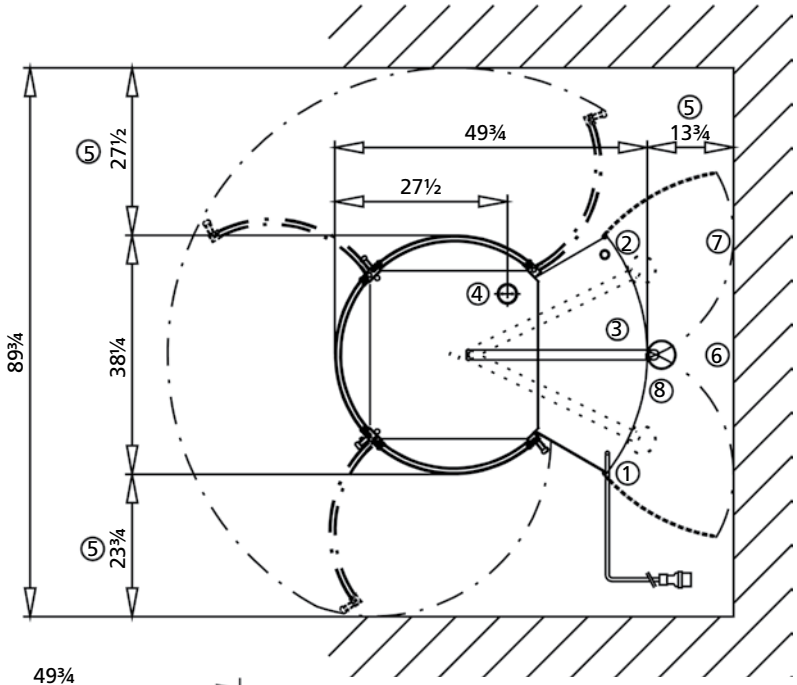
Le Bakery Multisserie corrige activement toute altération du cycle de cuisson liée aux interruptions du processus de cuisson, au chargement de produits froids ou au nombre inférieur de plateaux, simplement recalculant le temps de cuisson. Ce calcul est automatique : oubliés les produits trop ou insuffisamment cuits!

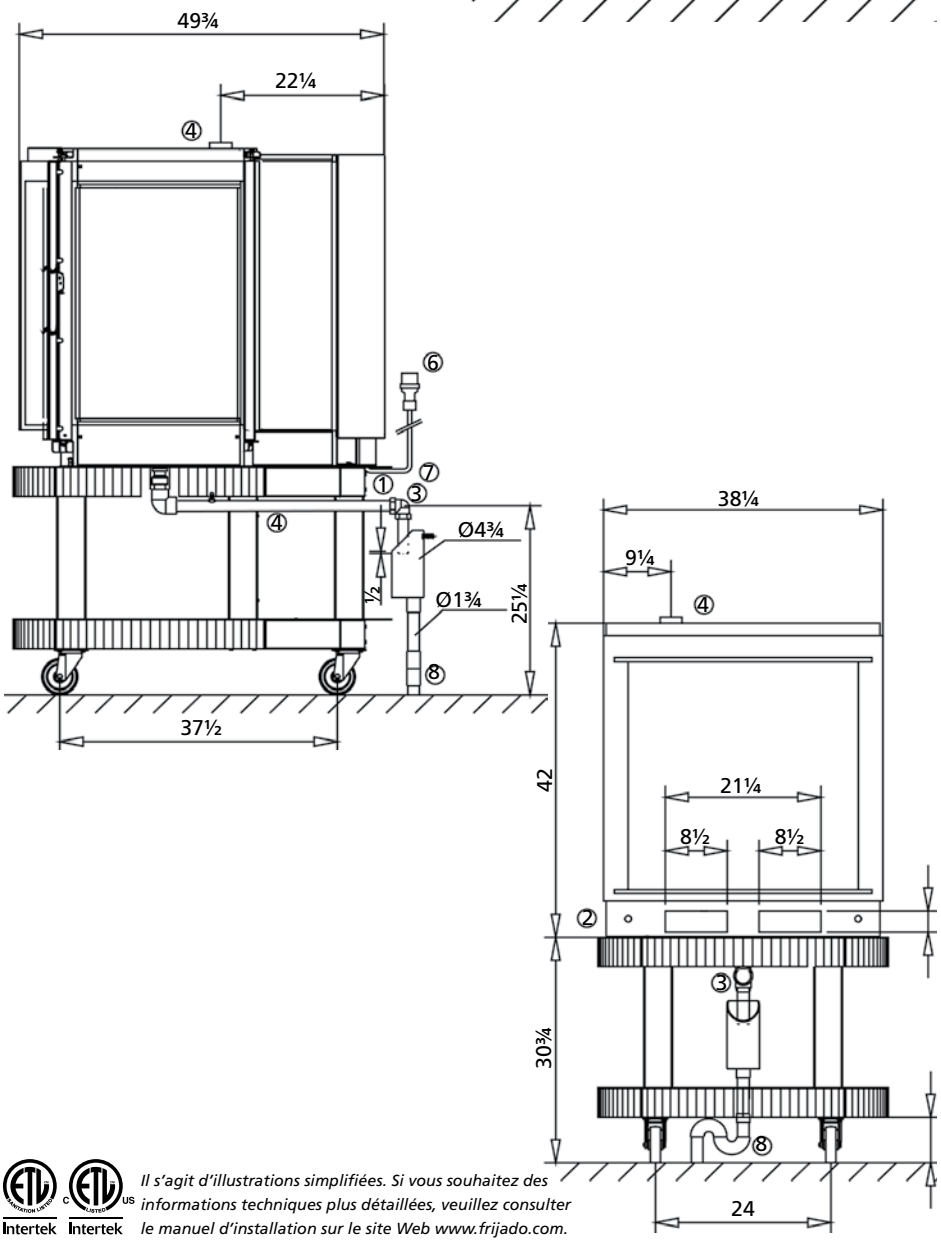
Grâce au Système de nettoyage automatique intégral, le nettoyage peut se dérouler dans la nuit sans intervention de l'opérateur. Sélectionnez simplement l'un des quatre différents programmes de nettoyage et appuyez sur marche. Le Système de nettoyage automatique intégral vous assure des économies de temps et d'efforts, minimise vos coûts de travail et transforme le nettoyage de votre équipement en un jeu d'enfant.

Présentation visuelle de cuisson en magasin

fri-jado

Bakery Multisserie stand alone





N°	Description
1	Câble d'alimentation 102 3/8"
2	Entrée d'alimentation en eau
3	Tuyau de purge de l'eau
4	Tuyau d'extraction de Multisserie
5	Dégagement au mur
6	Emplacement de prise murale
7	Emplacement de robinet ventilé
8	Emplacement de tuyau de purge

Dimensions

Largeur	38 1/4"
Profondeur	49 5/8"
Hauteur	74 3/8"

Données techniques

Poids net	972 lbs
Poids brut	1144 lbs
Tension	208/120 V
Phase	3~
Fréquence	60 Hz
Alimentation	20.6 kw
Ampère	60 A
NEMA	No applicable câblage fixe
Plage de température	122– 482°F
Purge de l'eau	1 5/8"
Raccordement de l'eau	G ¾"
Pression d'eau	30 psi au min. lors de 4 GPM

Intertek Intertek

Il s'agit d'illustrations simplifiées. Si vous souhaitez des informations techniques plus détaillées, veuillez consulter le manuel d'installation sur le site Web www.frijado.com.

Fri-Jado Inc.
1401 Davy Road
Suite 100
Woodridge IL 60517
Toll free 877-374-5236
Fax 630-689-1424
e-mail us.info@frijado.com
www.frijado.com

BMUSA-USFR-23082010

fri-jado

Principales fonctionnalités

- La solution de cuisson frontale en magasin par excellence
- Technologie de correction de la cuisson garante d'une cuisson uniforme et économe en énergie
- Système de nettoyage complètement automatique - aucune supervision

Caractéristiques normales

- Four à 9 plaques d'une hauteur de 3 1/4"
- Niveaux réglables par étapes de 1 1/8"
- Capacité: jusqu'à 180 petits pains par fournée
- 250 programmes avec jusqu'à neuf phases
- 3 vitesses de circulation de l'air programmables
- Générateur de vapeur sans bouilloire à différents niveaux de vapeur, programmable
- 270 degrés de panorama et éclairage halogène attrayant (achat spontané)
- Fourni avec un support réglable pour encastrer dans un comptoir
- Portes courbes à double vitrage pour une isolation et une sécurité parfaites
- Accessible des trois côtés, portes verrouillées du côté client
- Intérieur en acier inox sans soudure, extérieur en acier inox

Accessoires

- Plaques de cuisson, grilles 15 6/8x23 5/8"
- Poignée de verrouillage de porte du côté client
- Système de filtration de l'eau

Présentation panoramique des produits

Commandes intelligentes

Portes à double vitrage

Nettoyage complètement automatique

Multisserie

Bakery Multisserie built-in

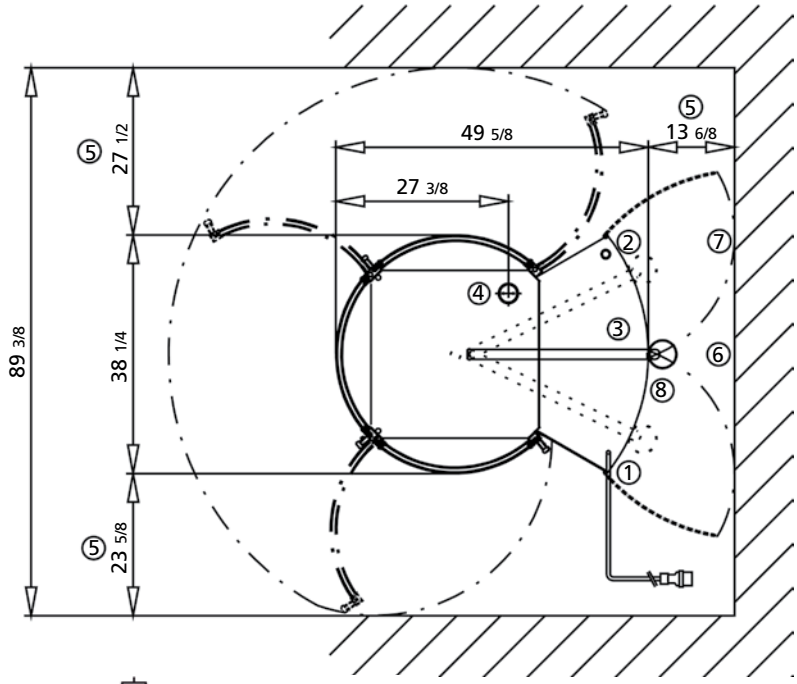
La cuisson frontale a conservé des adeptes parmi les consommateurs. Le Bakery Multisserie intégré est la machine de cuisson frontale par excellence. Il comporte un support rectangulaire spécialement conçu pour l'intégrer dans un comptoir afin que le Bakery Multisserie s'harmonise parfaitement avec la décoration et l'ambiance de votre magasin.

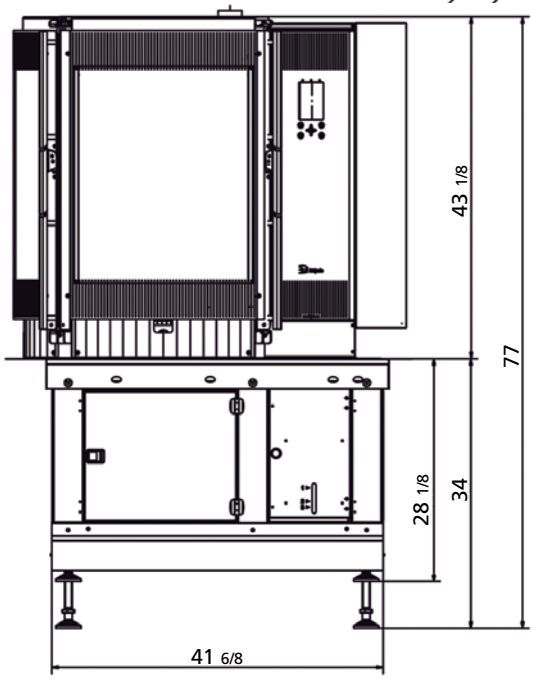
Le Bakery Multisserie corrige activement toute altération du cycle de cuisson liée aux interruptions du processus de cuisson, au chargement de produits froids ou au nombre inférieur de plateaux, simplement recalculant le temps de cuisson. Ce calcul est automatique : oubliés les produits trop ou insuffisamment cuits!

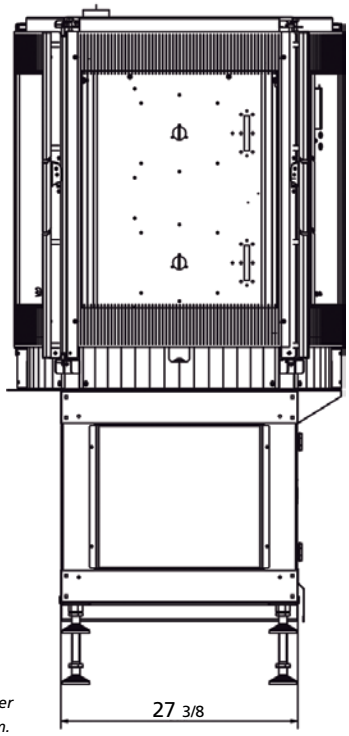
Grâce au Système de nettoyage automatique intégral, le nettoyage peut se dérouler dans la nuit sans intervention de l'opérateur. Sélectionnez simplement l'un des quatre différents programmes de nettoyage et appuyez sur marche. Le Système de nettoyage automatique intégral vous assure des économies de temps et d'efforts, minimise vos coûts de travail et transforme le nettoyage de votre équipement en un jeu d'enfant.

La solution de cuisson frontale par excellence

fri-jado







Bakery Multisserie built-in

N°	Description
1	Câble d'alimentation 102 3/8"
2	Entrée d'alimentation en eau
3	Tuyau de purge de l'eau
4	Tuyau d'extraction de Multisserie
5	Dégagement au mur
6	Emplacement de prise murale
7	Emplacement de robinet ventilé
8	Emplacement de tuyau de purge

Dimensions

Largeur	38 1/4"
Profondeur	49 5/8"
Hauteur mini. compteur	28 1/4"
Hauteur maxi. compteur	34 1/8"
Largeur mini. espace comptoir intégré	42 1/2"

Données techniques

Poids net	948 lbs
Poids brut	1155 lbs
Tension	208/120 V
Phase	3~
Fréquence	60 Hz
Alimentation	20.6 kw
Ampère	60 A
NEMA	No applicable câblage fixe
Plage de température	122– 482°F
Purge de l'eau	1 5/8"
Raccordement de l'eau	G ¾"
Pression d'eau	30 psi au min. lors de 4 GPM

Fri-Jado Inc.
1401 Davy Road
Suite 100
Woodridge IL 60517
Toll free 877-374-5236
Fax 630-689-1424
e-mail us.info@frijado.com
www.frijado.com

Intertek Intertek

Il s'agit d'illustrations simplifiées. Si vous souhaitez des informations techniques plus détaillées, veuillez consulter le manuel d'installation sur le site Web www.frijado.com.

BMUBI-USFR-23082010